



刘寿春

博士 副研究员/硕士生导师

所在团队：水产品加工与综合利用

研究方向：畜水产品加工与质量安全控制技术

电子邮件(E-mail): liusc01@126.com

简历

2017/10 至今：食品科技学院 副研究员；

2010/07-2017/10 北京市农林科学院信息技术研究中心，博士后，助理研究员，副研究员；

2006/09-2010/07 中国农业大学食品科学与营养工程学院 工学博士。

研究内容

1. 畜水产品加工与质量安全控制技术
2. 食品冷链物流质量监测技术与货架期预测
3. 水产品微生物及发酵食品

主要承担项目及成果

承担项目

1. 南海岛礁礁栖鱼类绿色精深加工关键技术集成与产品研发，国家重点研发计划项目子课题 2020.10-2022.12，42 万，在研，主持。
2. 南海区大宗养殖鱼类加工休闲食品关键技术研发及产业化，湛江市科技计划，2019.10-2022.09，企业合作项目，15 万，在研，主持。
3. 水产品陆海联动冷却保鲜与物流品质监控关键技术及装备研发，国家重点研

- 发计划子课题，2019.11-2022.12，70万，在研，参与。
4. 食品分析课程项目化教学的探索与实践，校级教学改革项目，2019.5-2022.12.1万，在研，主持。
 5. 基于多源智能感官信号的猪肉货架期融合建模及无损检测，广东省大学生创新训练项目，2019.11-2021.11.1万，在研，指导老师。
 6. 基于 HACCP-SPC 技术动态温度下冷却猪肉可食期限风险预测，北京市农林科学院青年科研基金，2017.01-2019.12，20万，结题，主持。
 7. 基于多源智能感官信号的猪肉货架期融合建模及无损检测食品安全大数据技术北京市重点实验室开放课题，2017.01-2018.12，3.75万，结题，主持。
 - 7.猪肉冷链流通货架期决策系统研究，北京市农林科学院博士后科研基金，2010.07-2012.12，5万，结题，主持。
 8. 农产品物流信息工程，山东省泰山学者建设工程专项（赵春江泰山学者特聘专家），2010.07-2015.03，200万，结题，参与。
 9. 冷链物流中农产品品质监测与货架期预警平台建设，北京市财政专项2016.01-2016.12，702.86万，结题，参与。
 10. 物流过程产品与质量安全跟踪技术与设备，十二五农村领域国家科技支撑计划课题，2013.01-2015.12，672万，结题，参与。
 - 11.连续闭环加工中智能柔性追溯模型构建及系统验证：以小麦粉加工为例，国家自然科学基金面上项目，2017.01-2020.12，62万，结题，参与。
 - 12.食品品质质量智能化追溯技术，十三五国家重点研发计划，2016.07-2019.12，612万，结题，参与。

代表性论文

1. 刘寿春, 赵春江, 杨信廷等. 电子鼻系统在物流农产品质量安全判别与控制研究进展[J]. 食品科技,2015 40(1):306-310.
2. 刘寿春, 赵春江, 杨信廷等. 冷链物流过程猪肉微生物污染与控制图设计[J]. 农业工程学报, 2013,29(7):254-260. (EI)
3. 刘寿春, 赵春江, 杨信廷等. 猪肉冷链物流感官质量控制图设计与应用[J]. 农业机械学报, 2014(7):177-182. (EI)
4. 刘寿春, 钟赛意, 马长伟等. 以生物胺变化评价冷藏罗非鱼片腐败进程[J]. 农业工程学报, 2012, 28(14): 277-282. (EI)
5. 刘寿春, 赵春江, 杨信廷等. 猪肉冷链加工与物流微生物危害分析与控制[J]. 食品科技, 2012 (5): 103-109.
6. 刘寿春, 赵春江, 杨信廷等. 基于微生物危害的冷却猪肉加工过程关键控制点分析与控制[J]. 食品科学, 2013, 34(001): 285-289.
7. 刘寿春, 钟赛意, 李平兰等. 基于电子鼻技术判定冷鲜罗非鱼片品质劣变进

- 程[J]. 食品科学, 2012, 33(020): 189-195.
8. 刘寿春, 钟赛意, 李平兰等. 三磷酸腺苷降解产物评价冷鲜罗非鱼片新鲜度的研究[J]. 食品科学, 2013, 34(04): 230-235.
 9. 刘寿春, 钟赛意, 李平兰等. 蛋白质降解指示冷藏罗非鱼片品质劣变研究[J]. 食品科学, 2013, 34(002): 241-245.
 10. 刘寿春, 赵春江, 杨信廷等. 波动温度贮藏过程冷却猪肉货架期品质研究[J]. 食品科技, 2012 (12): 101-106.
 11. 刘寿春, 赵春江, 杨信廷等. 猪肉冷链流通温度监测与货架期决策系统研究进展[J]. 食品科学, 2012, 33: 301-306.
 12. 谌素华, 刘寿春*, 吴小禾, 等. 乌鱼罐头的研制[J]. 食品研究与开发, 2019, 40(19): 123-129.
 13. Liu SC, Fan W, Zhong SY, et al. Quality evaluation of tray-packed tilapia fillets stored at 0 °C based on sensory, microbiological, biochemical and physical attributes[J]. African Journal of Biotechnology, 2010, 9(5), 692-701.
 14. Liu SC, Fan W, Zhong SY, et al. Quality changes of tilapia (*Oreochromis niloticus*) fillets during chilled storage [C]. International symposium on seafood processing technology and safety control system. 2009. Poster.
 15. Liu SC, Yang XT, Qian JP, Zhong SY. Freshness assessment of vacuum-packaged tilapia fillets using electronic nose. Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety 2015. Poster.
 16. 刘寿春, 周康, 钟赛意等. 淡水养殖罗非鱼中病原菌和腐败菌的分离与鉴定初探[J]. 食品科学, 2008, 29(5): 327-331.
 17. 刘寿春, 钟赛意, 葛长荣. 肉品嫩化理论及嫩化方法的研究进展[J]. 肉类工业, 2005 (10): 19-21.
 18. Zhong SY, Liu SC, Cao JX, Chen SH. Fish Protein Isolates Recovered from Silver Carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) By-Products Using Alkaline pH Solubilization and Precipitation[J]. Journal of Aquatic Food Product Technology, 2016, 25(3): 400-413. (SCI)
 19. Zhong SY, Liu SC, Chen S, et al. Zeranol stimulates proliferation and aromatase activation in human breast preadipocytes [J]. Molecular medicine reports, 2016, 14(1): 1014-1018.
 20. Zhong SY, Liu S, Chen S, et al. Cytotoxicity and Apoptosis Induction of Bovine Alpha-lactalbumin-oleic Acid Complex in Human Breast Cancer Cells[J]. Food Science and Technology Research, 2015, 21(1): 103-110.
 21. Zhou K, Cui T T, Li P L, Liang NJ, Liu SC. Modelling and predicting the effect

- of temperature, water activity and pH on growth of *Streptococcus iniae* in Tilapia[J]. Journal of applied microbiology, 2008, 105(6): 1956-1965. (SCI)
22. Qian J, Fan B, Wu X, Han S, **Liu SC**, Yang XT. Comprehensive and quantifiable granularity: A novel model to measure agro-food traceability[J]. Food Control, 2017, 74: 98-106. (SCI)
 23. Huang A X, Sirisansaneeyakul S, Chen Z, **Liu SC**, Chisti Y. Microbiology of Chinese Xuanwei ham production[J]. Fleischwirtschaft Int, 2009, 24(3): 64-67.

专利

1. 刘寿春, 赵春江, 杨信廷, 陈建平, 刘学馨. 一种冷链物流车厢温度监控方法及系统, 国家发明专利 ZL201410522901.7, 2018-02-09. 授权.
2. 刘寿春, 赵春江, 杨信廷, 陈建平, 刘学馨. 一种冷链物流的冷却肉货架期预测方法及系统 (国家发明专利 ZL 201410521774.9) 2018-05-18. 授权.
3. 刘寿春, 陈康健, 钟赛意, 吴文龙, 苏伟明. 一种具有腥度的炖煮装置. 实用新型专利 ZL202022625438.2. 2021-12-21. 授权.
4. 刘寿春, 陈康健, 钟赛意, 吴文龙, 苏伟明. 一种无异味鱼鳔的加工设备. 实用新型专利 ZL 202022625476.8. 2021-07-09. 授权.
5. 刘寿春, 陈康健, 钟赛意, 吴文龙, 苏伟明. 一种鱼鳔的生物脱腥设备. 实用新型专利 ZL 202022622075.7. 2020-07-21. 授权.
6. 钟赛意, 刘唤明, 刘寿春, 洪鹏志, 邓楚津. 一株贝雷斯芽孢杆菌在水产品肝素提取中的应用. 国家发明专利 ZL202110754981.9 2021-09-24. 授权.
7. 杨信廷, 刘寿春, 范蓓蕾, 邢斌. 一种冷却肉中假单胞菌数量预测方法及系统. 国家发明专利号 ZL201410523076.2, 2017-01-04. 授权.
8. 钱建平, 范蓓蕾, 刘寿春, 刘学馨. 一种温度控制的方法、配送箱和系统. 国家发明专利号 ZL201310452409.2, 授权.
9. 刘寿春, 钱建平, 赵春江, 吴晓明. 冷鲜罗非鱼货架期预测系统(软件著作权登记号2014SR146108), 2014-09-28. 授权.
10. 刘寿春, 赵春江, 吴晓明, 钱建平. 冷鲜猪肉货架期预测管理系统(软件著作权登记号2014SR144855), 2014-09-26. 授权.
11. 吴晓明, 刘寿春, 赵春江, 范蓓蕾, 吉增涛. 牛肉冷链流通品质预测管理系统(软件著作权登记号2014SR146127), 2014-09-28. 授权.

获奖

1. 鱼鳔肝素类粘多糖制备关键技术研究及其应用. 中国商业联合会科学技术奖-全国商业科技进步奖, 三等奖. 2022年, 排名第三.